

Brz i jednostavan biskvitni kolač od džema i čokolade

Ako još niste isprobali ovaj prefini kolač od džema i čokolade, ne znate što propuštate. Toliko je sočan, čokoladan i ukusan da se nećete moći zaustaviti na jednom komadu!

Sastojci:

Sastojci za biskvit:

- 160 g šećera
- 125 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 100 g Bonne Maman džema od borovnica
- 180 g glatkog brašna
- 45 g kakaa u prahu
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 žličica soda bikarbone

Sastojci za glazuru:

- 80 g čokolade
- 25 g maslaca
- 2 žlice slatkog vrhnja

Priprema: U zdjelu stavite šećer, ulje i džem od borovnica pa sve lijepo izmutite pjenjačem. Dodajte jogurt, a zatim prosijano brašno, kakao, prašak za pecivo i soda bikarbonu. Pjenjačem lagano izmiješajte sve sastojke. Duguljasti kalup za kolač/kruh obložite masnim papirom ili namastite i pobrašnite. Biskvitnu smjesu izlijte u pripremljeni kalup. Smjesu možete izliti odjednom ili naizmjenično stavljati sloj smjese i hrpice džema, za još ukusniji i sočni kolač. Kolač pecite 40-45 minuta na 180°C. Pečeni kolač pažljivo izvadite iz kalupa i ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi. Ohlađeni kolač prelijte čokoladnom glazurom. Glazuru pripremite tako da sve sastojke zagrijavate na laganoj vatri dok se ne otope. Kada se glazura stisne, kolač je spreman za posluživanje.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)